



GRANAIO

Caffè e Cucina



COCKTAILS

MI-TO	10
AMERICANO	10
NEGRONI	10
MARTINI COCKTAIL	10
PIÑA COLADA	10
GIN TONIC	10
GRANAIO ANALCOLICO	10

SPRITZ

APEROL	8
CAMPARI	8
HUGO	8
LIMONCELLO	8



SAPORI SALATI/ SAVOURY DISHES

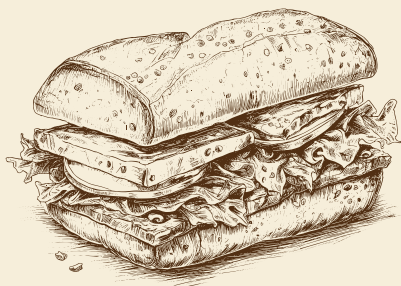
FOCACCIA RIVIERA^(*) 9
salmone affumicato, ricotta cremosa e limone
Riviera Focaccia^(): smoked salmon, creamy ricotta and lemon*

PUCCIA DEL CONTADINO^(*) 9
melanzana, pomodoro secco, mozzarella e prosciutto cotto
Farmer's Puccia^(): with aubergine, sun-dried tomatoes, mozzarella and cooked ham*

BUN ROLL LEGGERO^(*) 9
lattuga romana, zucchine, pomodoro, ricotta di latte vaccino
Light Bun Roll^(): romaine lettuce, courgette, tomato, cow's milk ricotta*

BUN CAESAR^(*) 8
pollo arrostito, salsa caesar, lattuga romana e grana
Bun Caesar^(): roast chicken, caesar dressing, romaine lettuce and grana cheese*

PATATINE FRITTE^(*) 6
French fries^()*



VINI/WINES

TORRI CANTINE & WITH LOVE COLLECTION



Glass



Bottle

PROSECCO D.O.C. GIGLIO	7	22
CHARDONNAY	6	21
PECORINO	5	19
MONTEPULCIANO	7	22
CABERNET SAUVIGNON	7	22
ROSÉ	5	19

ROSARUBRA



Bottle

INTIMO I.G.T COLLINE PESCARESI	42
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C	32
TREBBIANO D'ABRUZZO D.O.C	34
CERASUOLA D'ABRUZZO (ROSÉ) D.O.C	32


TORRI[®]
CANTINE


ROSARUBRA[®]
TENUTA IN PIETRANICO

DOLCI/DESSERTS

PANCAKE CON FRAGOLE & SCIROPPO D'ACERO(*) 9
burro, sciroppo d'acero, fragole e panna
Pancakes with strawberries & maple butter, maple syrup, strawberries and cream

PANCAKE ALLA VANIGLIA & NOCCIOLA(*) 12
crema alla nocciola e latte, nocciole caramellate e cioccolato
Vanilla & hazelnut pancakes with hazelnut and milk cream, caramelised hazelnuts and chocolate

▼ **TORTA DEL GIORNO** 7
con panna montata
Cake of the day with whipped cream

▼ **TIRAMISÙ TRADIZIONALE** 11
Traditional Tiramisù

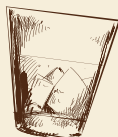


BEVANDE / DRINKS

ACQUA / WATER 75 CL	4
BIBITE / SOFT DRINK	4,5
BIRRA IN BOTTIGLIA / BOTTLE OF BEER 33 CL	6
BIRRA DEL BORGO "MALEDETTA" BELGIAN ALE AMBRATA 33 CL	8
BIRRA SALENTO LAGUNA BEACH IPA 33 CL	7

CAFFÈ & DISTILLATI / COFFEE & SPIRITS

ESPRESSO GRANAIO	4
CAPPUCCINO MONTATO LENTO	5
CAFFÈ AMERICANO / AMERICAN COFFEE	4,5
LATTE & MIELE / MILK & HONEY	6
ORZO	6
GINSENG DEL GRANAIO	6
TEA CALDO	8
LIQUORI NAZIONALI / ITALIAN LIQUORS	5



GRANAIO

Caffè e Cucina

* Prodotti surgelati /congelati all'origine.

☛ Gentile Cliente, al fine di garantire la massima qualità e sicurezza alimentare, i semilavorati utilizzati per la preparazione dei nostri prodotti vengono realizzati a partire da materie prime fresche, lavorate dal Gruppo Savini. Tali semilavorati possono essere sottoposti ad abbattimento a -18°C, come previsto dal Piano HACCP in conformità al Reg. CE 852/2004. I prodotti della pesca, crudi o praticamente crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per motivi igienico-sanitari, secondo quanto stabilito dal Reg. CE 853/2004. Il nostro personale è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e all'origine delle materie prime utilizzate. Inoltre, invitiamo i clienti a segnalare eventuali necessità di consumare alimenti privi di allergeni, la relativa documentazione è sempre disponibile per la consultazione.

ALLERGENI

Gli allergeni sono segnalati nel menù tramite appositi numeri di riferimento oppure consultabili nel registro allergeni. Le preparazioni sono realizzate internamente con metodo artigianale; pertanto non è possibile escludere completamente la presenza di eventuali tracce di allergeni nei prodotti finiti, anche se non inclusi nella ricetta. Il nostro personale resta a disposizione per qualsiasi ulteriore informazione.

SERVIZIO 3€ A PERSONA

* Frozen / frozen products at origin.

☛ Dear Customer, in order to guarantee the highest quality and food safety standards, the semi-finished products used in the preparation of our dishes are made from fresh raw materials processed by the Savini Group. These semi-finished products may be blast chilled to -18°C, as required by the HACCP Plan in accordance with EC Regulation 852/2004. Fish products, whether raw or practically raw, are subjected to rapid freezing for hygienic and safety reasons, in compliance with EC Regulation 853/2004. Our staff will be happy to provide any further information regarding the nature and origin of the raw materials used. Furthermore, we invite our customers to inform us of any need to consume allergen-free foods, the relevant documentation is always available for consultation.

ALLERGENS

Allergens are indicated on the menu through specific reference numbers or can be consulted in the allergen register. All dishes are prepared in-house using artisanal methods; therefore, the complete absence of traces of allergens in the finished products cannot be guaranteed, even when not included in the recipe. Our staff will be happy to provide any further information.

SERVICE CHARGE 3€ PER PERSON



Condividi la buona cucina
Share the good Taste

GRANAIOROMATERMINI.IT



GRANA IOROMATERMINI.IT